PRECISO™

Moulin à café à broyeur conique

Manuel de fonctionnement



PRECISO

Émérite dans l'art de la mouture

Les manuels de fonctionnement sont disponibles dans les langues suivantes sur
www.baratza.com

Anglais .pdf   Espagnol .pdf   Français .pdf

Merci d'avoir acheté le Moulin à café à broyeur conique PRECISO. Avec le PRECISO, il est maintenant plus simple que jamais de faire un café de qualité professionnelle, que ce soit à la maison, au bureau ou dans votre bar.

Ci-dessous, vous trouverez les descriptions détaillées des dispositifs qui font que le PRECISO se démarque des autres broyeurs de sa classe.

Broyeurs précis, de qualité commerciale :

Fabriqués en Italie, les broyeurs du PRECISO sont faits du même matériel et possèdent la même durabilité que ceux des moulins à café à broyeur conique disponibles dans le commerce provenant des lignes d'assemblage de la plus haute-qualité que connaît l'industrie. Les broyeurs tournent plus lentement que ceux de la plupart des moulins, minimisant ainsi le chauffage des grains et permettant de préserver la saveur.

Système de réglage de broyage innovant :

Les réglages grossiers et fins sont rapides et réalisables de manière répétée avec le nouveau système de réglage précis. L'étendue de la taille du broyage et la précision des réglages sont vraiment impressionnants. Le PRECISO possède plus de 40 réglages de broyage spécifiques depuis l'Expresso à la Presse française. Un système de calibrage innovant permet d'éliminer toutes les tolérances de fabrication du moulin, avec pour résultat une performance identique et précise pour chaque moulin. De plus, la meule circulaire est soutenue en trois points, fournissant une plate-forme stable pour une mouture plus précise. Que ce soit pour une utilisation commerciale, semi-professionnelle ou personnelle, une mouture exacte est impérative pour une extraction de haute-qualité et, par conséquent, une meilleure tasse de café !

Moteur efficace :

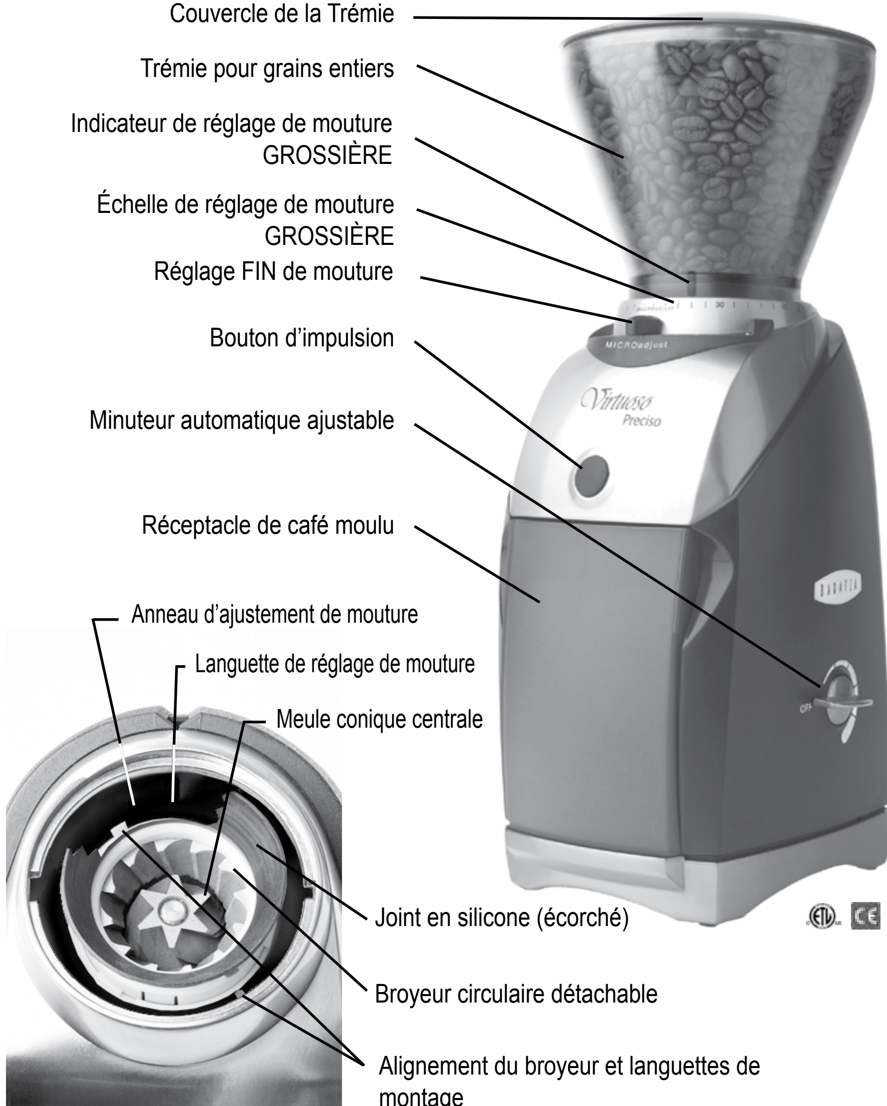
Le PRECISO héberge un puissant moteur DC qui produit plus de quatre fois la sortie d'un moteur AC standard, présent dans la majorité des moulins de cette classe. Le moteur tourne à moins d'un tiers de la vitesse, le rendant bien plus silencieux et d'une intensité plus basse. Extrêmement bien réalisé, le moteur est construit pour supporter des cycles de longue durée. De plus, il possède un circuit de sécurité thermique qui protège le moteur contre la surchauffe et le redémarre automatiquement une fois que le moteur a refroidi.

Table des matières

AVANT D'UTILISER VOTRE MOULIN

Prior to using your PRECISO grinder for the first time you should wash the bean hopper and ground coffee bin in warm soapy water. See the section on Care and Cleaning for instruction on how to remove and reinstall these parts.

Identification des parties



Informations importantes

Veuillez, s'il-vous-plaît, lire attentivement les informations ci-dessous. Elles contiennent des conseils importants relatifs à l'utilisation, la sécurité, l'entretien et le soin de cet appareil. Veuillez conserver ces instructions d'emploi pour une consultation ultérieure.

- N'utilisez qu'avec du courant alternatif et le voltage approprié. Voir la plaque placée sur la base du moulin pour déterminer le voltage approprié.
- Ne nettoyez le chemisage du moulin qu'avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- N'utilisez ce moulin pour rien d'autre que son utilisation prévue (c'est-à-dire moudre des grains de café entiers).
- Désassemblez uniquement votre moulin de la manière indiquée dans la section Entretien et Nettoyage de ce manuel. Si vous ne pouvez pas remédier à un mauvais fonctionnement, veuillez vous rendre sur www.baratza.com et notre page de dépannage. Si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire, envoyez-nous un courriel sur support@baratza.com ou appelez-nous au 00 1 425-641-1245.
- Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour tout dégât ou blessure si le moulin est utilisé pour autre chose qu'aux fins prévues ou s'il est opéré ou réparé de manière impropre. Toutes les réclamations de garanties seront nulles.

Pour votre sécurité

- Ne faites pas fonctionner le moulin avec un fil ou une prise endommagés ou si le moulin fonctionne de manière défectueuse.
- Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE (ON).
- Éteignez et débranchez l'alimentation électrique du moulin lorsqu'il n'est pas utilisé et avant nettoyage.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez de la prise de courant – ne tirez jamais sur le fil.
- Conservez votre moulin hors de portée des enfants.
- N'immergez pas le moulin, la fiche ou le fil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.

Attention

Débranchez toujours l'alimentation électrique avant de nettoyer le moulin.

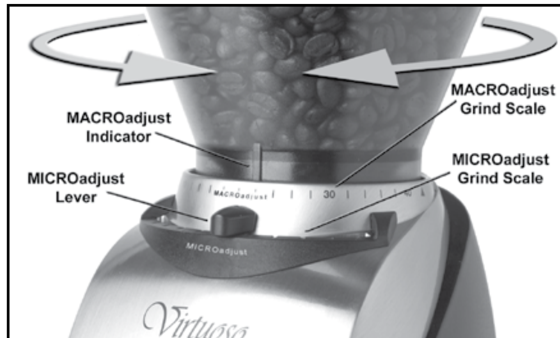
Note:

Vous pourriez remarquer de la rouille sur les meules. Ceci est normal et disparaîtra après qu'une petite quantité de café ait été moulue. Pour retirer cette rouille et assaisonner les meules, moulez 100 grammes de café avant de vous en débarrasser.

Première utilisation

Regardez le fond du moulin pour déterminer le voltage approprié pour le moulin. Placez le PRECISO sur une surface plane et branchez avec le voltage adéquat, uniquement dans une fiche de courant alternatif. Ôtez le couvercle de la trémie en le soulevant. Versez dans la trémie la quantité souhaitée de grains entiers torréfiés, sans dépasser le maximum de 225 grammes. Replacez le couvercle. Assurez-vous que le réceptacle à café moulu est inséré jusqu'au bout.

Définir le réglage de mouture grossière et fine



Tournez lentement la trémie à grain dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour aligner l'indicateur de la trémie à grain avec le chiffre de réglage voulu sur l'échelle de mouture grossière. Sélectionnez la mouture adéquate pour le processus de brassage que vous utilisez (Note : à chaque fois que vous bougez le réglage Grossier vers la gauche (direction plus fine), le moulin devrait être en fonctionnement). Placez le levier de réglage fin au milieu de l'échelle. Moulez une petite quantité de café. Vérifiez la taille de la mouture. Si la taille de la mouture est proche de ce que vous désirez, utilisez maintenant le levier Fin pour “affiner” votre taille de mouture (A est plus fin, K est plus grossier). Si la taille de la mouture nécessite un grand changement, réglez le réglage Grossier jusqu'à une nouvelle position, puis le réglage fin avec le levier Fin. L'étendue totale sur l'échelle Fine est égale à un “clic” ou position sur l'échelle Grossière. Déplacer la trémie et le réglage fin sur la droite (à l'inverse des aiguilles d'une montre) produit une taille de mouture plus grosse et sur la gauche

(dans le sens des aiguilles d'une montre) produit une taille de mouture plus petite. La taille réelle de la mouture pour un réglage particulier variera selon plusieurs facteurs, comprenant : le degré de torréfaction (brun ou noir), la fraîcheur, l'humidité, le type de grain, la teneur en huile, etc. À l'usage, vous déterminerez le réglage approprié à votre goût, à votre méthode de préparation et à vos grains favoris.

Réglage	Type de café	Mouture
1 to 14	Expresso	Fine
16 to 32	Filtre/Goutte à goutte	Moyenne
34 to 40	Presse	Grossière

Note: Des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules après que le moulin soit arrêté. Ajuster la mouture peut être plus simple lorsque le moulin fonctionne. Évitez le faire fonctionner le moulin avec des réglages très fins en l'absence de grains. Ceci peut endommager les meules.

Auto minuteur ajustable



Le PRECISO est équipé d'un minuteur de 60 secondes. Chaque segment autour du minuteur représente environ 10 secondes de fonctionnement. Le moulin s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Si vous souhaitez interrompre le broyage avant que le temps ne soit écoulé, tournez simplement l'interrupteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le moulin s'arrête.



La quantité de café moulu dont vous avez besoin dépend du type de grain, de la grosseur de la mouture, de la méthode de préparation et du goût personnel. À l'usage, vous découvrirez les réglages qui conviennent le mieux à votre goût personnel.

Bouton d'impulsion monté à l'avant



Pour un broyage de courte durée, le PRECISO est équipé d'un bouton d'impulsion monté à l'avant. Il peut être utilisé pour moudre directement dans un panier à expresso. Retirez le réceptacle à café moulu et positionnez le panier à expresso dans le Portaholder inclus (voir photo). Appuyez et maintenez la pression sur le bouton d'impulsion pour broyer. Le broyage s'arrêtera lorsque vous relâchez le bouton.

Installation du PortaHolder™

Insérez le PortaHolder™ dans le moulin. Insérez ensuite votre porte-filtre dans le Porta-Holder™ en plaçant le panier vers le bas pour que le rebord du porte-filtre glisse dessous et soit attaché, par le crochet, à la partie supérieure de l'arrière du Porta-Holder™ alors que la base du panier est supportée par deux tiges métalliques qui dépassent du PortaHolder™. Si le panier du porte-filtre n'est pas horizontal dans la pince, retirez la vis et bougez le crochet plus haut ou plus bas pour mettre le panier du porte-filtre à niveau.



Pour utiliser, insérez votre porte-filtre dans le PortaHolder™. Tournez le minuteur jusqu'au temps souhaité. Le moulin se mettra en route pour le temps défini et s'arrêtera automatiquement.

Note:

Attention à ne pas trop remplir le porte filtre. Si vous remplissez trop le filtre, le café remontera et enrayera votre moulin.

Soin et nettoyage



Nettoyer le chemisage et la trémie

Arrêtez le moulin et débranchez la fiche de l'alimentation électrique. Ôtez tous grains restant dans la trémie à grains (il peut être plus simple de retourner le moulin et de verser les grains dans un bol). Retirez la trémie en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre aussi longtemps qu'elle tournera, puis soulevez la trémie hors du chemisage. Nettoyez la trémie, le couvercle de la trémie et le réceptacle à café moulu dans une eau chaude savonneuse, rincez et séchez.



Attention

Ne placez ni la trémie à grain, ni le couvercle de la trémie, ni le réceptacle à café moulu dans le lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. N'immergez pas le chemisage du moulin dans l'eau.

Nettoyer les meules :

Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules peuvent être nettoyées toutes les deux semaines. Nettoyer permet aux meules de réaliser le broyage le plus régulier possible. Nettoyer permet également de retirer les huiles de café qui ranciront et dégraderont la saveur du café moulu. Ne lavez pas le broyeur.



Retirer le broyeur circulaire

Enlevez le joint de silicone situé sur le dessus du broyeur circulaire. Retirer le broyeur circulaire en le soulevant tout droit, hors du moulin, avec les languettes de montage.



Nettoyer le broyeur circulaire

Utilisez la brosse en soie (inclus avec votre moulin) pour retirer tout résidu de café présent sur le broyeur circulaire et le broyeur conique central monté à l'intérieur du chemisage du moteur. Lavez le joint de silicone dans de l'eau chaude savonneuse et séchez.

Réinsérer le broyeur circulaire



Assurez-vous que l'anneau d'ajustement noir est tourné à l'inverse des aiguilles d'une montre aussi loin que possible. Replacez le broyeur en alignant la languette rouge avec l'entaille rectangulaire sur l'anneau d'ajustement noir. Faites légèrement jouer et poussez le broyeur circulaire fermement vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement placé.

Après avoir replacé le broyeur, replacez le joint de silicone en alignant les deux rainures du joint de silicone aux petites languettes sur le dessus du broyeur circulaire et faites glissez le joint sur le broyeur circulaire.

Réinsérer la trémie à grains



Pour replacer la trémie à grain, alignez les deux petites languettes de la base de la trémie avec leurs rainures respectives au sommet du chemisage du moulin et insérez la trémie dans le moulin. Une fois la trémie en place, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à votre réglage de mouture désiré.

Nettoyer un moulin bouché

Si votre moulin ne dispense pas normalement le café, il pourrait être bouché par de la poudre de café. Ceci peut survenir si le réceptacle à café moulu ou le porte filtre sont trop remplis et que le café moulu a remonté dans la corbeille de mouture et la chambre de broyage. Ceci peut également survenir en raison de l'accumulation de poudre de café au fil du temps.

Nettoyer la corbeille à moutures :



Photo # 1

Pour nettoyer le moulin, ôtez tous les grains restant dans la trémie, puis retirez la trémie. Retirez également le broyeur circulaire et la chute de moutures. Vérifiez si la chute de moutures est bouchée en regardant à la sortie de la chute de mouture qui est située au sommet de l'encastrement tenant le réceptacle à mouture (voir photo # 1). Si bouchée, retirez les moutures de café avec un bout de fil raide, tel qu'un gros trombone redressé et votre brosse de nettoyage.

Nettoyer la roue à aubes :

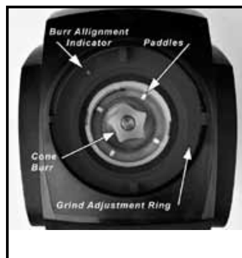


Photo # 2

Regardez le moulin du dessus et vous verrez le broyeur conique au centre et une roue à aubes avec huit ailettes à la base du broyeur conique (voir photo # 2). Pendant le broyage, ces ailettes poussent le café moulu hors de la chambre de broyage. Le café moulu peut être extrêmement entassé entre les ailettes. Utilisez un gros trombone redressé (ou similaire) pour retirer toute poudre de café coincée entre les ailettes. Une fois le café retiré, assurez-vous que les huit ailettes sont présentes et atteignent le mur de la chambre de broyage. Si la roue à aubes est cassée ou usée, allez sur la page de dépannage de www.baratza.com pour voir comment acheter et réinsérer une roue à aubes.

Nettoyer le port de sortie de la chambre de broyage :



Photo # 3

Tournez le moulin pour que l'arrière soit situé face à vous, puis tournez l'anneau d'ajustement noir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'entaille rectangulaire sur l'anneau devrait maintenant être placé à 11 heures (voir photo # 3). Directement sous l'entaille, au fond de la chambre, se trouve le port de sortie de la corbeille à moutures. Si le port de sortie est bouché, nettoyez le avec un gros trombone et la brosse. Assurez-vous que le port de sortie et la chute de moutures sont nettoyés d'un bout à l'autre jusqu'à la sortie de la chute de moutures. Un souffle d'air comprimé peut aider à finaliser le nettoyage.

Nettoyage automatique

Note

L'utilisation de Grindz ne débouchera PAS un moulin bouché, ceci ne peut être réalisé qu'en suivant les étapes de « Nettoyer un moulin bouché ».

Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé en utilisant le nettoyant pour moulins à café Grindz™. Grindz™ est un produit conçu pour déloger les particules de café, absorber et éliminer les odeurs et les résidus d'huile de café. Placez simplement un paquet de Grindz™ dans la trémie à grains vide du moulin. Réglez le broyage sur 20 et faites fonctionner comme si vous broyiez des grains de café, jusqu'à ce que tout le Grindz™ ait été moulu. Une fois terminé, nous vous recommandons de broyer 4 cuillerées à soupe de café dans le moulin pour retirer tout résidu de Grindz™. Jetez ce café. Pour des informations sur Grindz™, rendez-vous sur www.urnex.com.



Vous pouvez acheter Grindz™ sur www.baratza.com.

Garantie et Services

Durée de la garantie : Un an à partir de la date d’achat.

Informations de garantie pour les États-Unis et le Canada

Si votre moulin à café tombe en panne dans les un an, envoyez un e-mail à support@ baratza.com ou téléphonez au 425-641-1245. Baratza livrera à votre porte un moulin à café de remplacement identique ou comparable, sans charge et s’arrangera pour que votre moulin “en panne” nous soit retourné.

Lorsque vous recevez votre moulin à café de remplacement, veuillez utiliser le carton, le matériel d’emballage et le formulaire de renvoi fournis pour nous renvoyer le moulin à café “en panne”. Veuillez également inclure vos nom, adresse et numéro de téléphone.

Informations de garantie pour l’international

Rendez-vous sur www.baratza.com pour les informations de garantie pour les moulins vendus à l’extérieur des États-Unis.

Preuve d’achat et enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin à café sur www.baratza.com. L’enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d’une notification de sécurité sur le produit. Il nous aidera également à remplir les dispositions du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin.

Veuillez conserver le reçu qui montre la date d’achat et veuillez compléter ce qui suit pour votre enregistrement personnel :

Numéro de série (Serial Number) (situé sous le moulin) : ______________________

Date d’achat : ______________ Magasin :____________________________

Pour des réparations et des pièces détachées, contactez



Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
425-641-1245
e-mail: support@baratza. com
Parts: www.baratza.com



Notes:

Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 051611